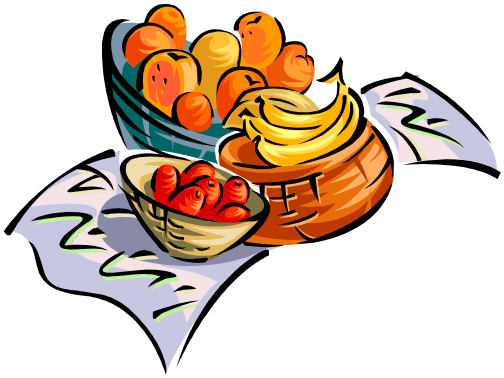

FRUITS DEGUISES

INGREDIENTS :

- *200 g de sucre glace*
- *200 g d'amandes en poudre*
- *2 blancs d'œufs (60 g)*
- *½ cuillerée à café d'extrait d'amandes amères*
- *½ gobelet de Rhum ou de Kirsch ou*
- *1 cuillère à café de vanille liquide ou*
- *½ cuillère à café d'extrait de café liquide*
- *1 gobelet de thé chaud*
- *quelques gouttes de colorant à aliment*
- *30 pruneaux dénoyautés*
- *30 dattes dénoyautées*
- *60 cerneaux de noix*
- *1 centaine de petites caissettes en papier*
- *facultatif:un caramel blond (6 cuil à s d'eau et 250 g de sucre)*

Faire tremper les pruneaux pendant 1 h dans un grand bol de thé chaud. Les dénoyauter et les creuser légèrement pour pouvoir y loger la pâte d'amande. Dénoyauter les dattes et les préparer de la même manière.

Préparer la pâte d'amande en ajoutant le parfum choisi ci-dessus et le colorant.

Si l'on veut obtenir des fruits déguisés de plusieurs couleurs, diviser la pâte et la colorer selon son choix.

created by free version of DocuFreezer